

# Gruttbier, Teil 3: Renaissance von Gruttbier im Craft Bier-Zeitalter

**NEUINTERPRETATION** | Nachdem in Teil 1 und 2 dieser Artikelserie die Historie (BRAUWELT Nr. 6, 2020) und die Zutaten (BRAUWELT Nr. 7, 2020) von Gruttbier im Mittelpunkt standen, geht es in Teil 3 um die Renaissance dieses Bierstils im Craft Bier-Zeitalter. Zahlreiche Heim- und Hobbybrauer, aber auch Gasthaus-, Craft und traditionelle Brauereien interpretieren Gruttbier neu.

**EIN GRUTRECHT** in seiner historischen Form besteht nicht mehr. Die Besteuerung der Grut wandelte sich bereits mit ihrem Verschwinden in eine Besteuerung des Bieres um. Wohl aber besteht ein rechtlicher Rahmen zum Thema Bier, dessen Ausgestaltung in Deutschland einzigartig in der Welt ist.

## Rechtliche Situation des Grutbieres in Deutschland

Das Vorläufige Biergesetz in der Fassung vom 29. Juli 1993 regelt in § 9 Absatz 1, 2 und 4 bis 6 die Anforderungen an die Bierbereitung. Vereinfacht regeln diese, dass im Geiste des deutschen Reinheitsgebotes nur die Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe zur Bierbereitung zulässig sind.

Von den genannten Vorschriften gibt es gemäß § 9 Absatz 7 des Vorläufigen Biergesetzes eine Ausnahme, nach der auf Antrag im Einzelfall die Möglichkeit besteht, bei der Bereitung von besonderen Bieren von den Absätzen 1 und 2 abzuweichen.

In Rheinland-Pfalz ist die jeweilige Kreisverwaltung für entsprechende Ausnahmegenehmigungen zuständig. Die Lahnsteiner Brauerei hat bei der Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises eine Ausnahmegenehmigung für ihr Gruttbier beantragt und diese auch erhalten.

Aus anderen Bundesländern ist dem Autor bekannt und der Presse zu entnehmen, dass hier ebenfalls relativ unbürokratisch Ausnahmegenehmigungen für besondere Biere erfolgen. Eine Ausnahme bildet Bayern. Die dortigen Behörden genehmigen grundsätzlich keine Ausnahmen für besondere Biere.

Die Wertung dieser zwischen einzelnen Bundesländern unterschiedlichen Rechtsauslegung ist nicht Gegenstand dieser Arbeit.

Interessant gestaltet sich die rechtliche Auffassung hinsichtlich eines Grutbieres wie das des Berliner G'Bräu. Es enthält keinerlei Hopfen und gilt damit weder als Bier noch als besonderes Bier, sondern als „alkoholisches Getränk“.

Im Sinne dieser Arbeit fällt es jedoch unter die Definition eines Grutbieres.

Andere Nationen dieser Welt kennen nach Informationen des Autors keine dem Reinheitsgebot vergleichbaren Ge-

setze. Hier sind Zutaten wie Gewürze und Kräuter im Sinne des Grutbieres zu dessen Herstellung erlaubt. Viel rechtlicher Freiraum also für ein modernes Gruttbier-Zeitalter!

## Beschreibung und Verkostung moderner Gruttbiere

Das Thema Bier ist weder ein trockenes noch ein bierernstes. Demzufolge verkostete der Autor im Rahmen seiner Masterarbeit einige moderne Gruttbiere. Ihre Auswahl ist willkürlich und zufällig, je nachdem welchen Bieren er habhaft werden konnte. Alle Biere im Detail zu beschreiben sprengt den Rahmen dieses Artikels, daher hier die wesentlichen Charakteristika der einzelnen Biere.

- Gruttbier aus der Lahnsteiner Brauerei: naturtrübes obergäriges helles Vollbier, gereift mit Minze, Salbei und Wacholder.
- Orpheus Gruit, Gemeinschaftssud der Lahnsteiner Brauerei und der Pivovarna Rhombus, Pazardzhik, Bulgarien: naturtrübes obergäriges bernsteinfarbenes Vollbier, gebraut und gereift mit Minze, Salbei, Wacholder, Melisse, Thymian und Hallertauer Magnum.
- Broyhan aus der Gutshof Brauerei das Freie, Sehnde-Rethmar bei Hannover: Historische Hefestämme sorgen in Verbindung mit *Brettanomyces* und *Lactobacillus* sowie Reifung auf Buchenholzspänen, die vorher in Weinbrand einlagerten, für einen besonderen harmonischen süß-sauren Geschmack. Naturtrübes bernsteinfarbenes Bier mit Hopfen, Veilchenwurzel, Koriandersamen, Zimtstangen, Galgantwurzel und Nelken.
- Leipziger Gose gebraut von der Brauerei Reichenbrand, Chemnitz: naturtrübes helles Vollbier, vergoren mit echter obergäriger Gosehefe und zusätzlicher



Lahnsteiner Gruttbier

Milchsäuregärung; enthält Koriander und Salz.

- Bernsteinfarbener Leipziger Gose-Bock, Brauerei Reichenbrand, Chemnitz: enthält zusätzlich zu den Zutaten der Gose Zimt und ist stärker.
- Cold Hawaii Blau, Thisted Bryghus, Dänemark: enthält keinen Hopfen. Hell, filtriert und mit der eigenen Lagerbierhefe des Thisted Bryghus vergoren. Die Grut besteht aus Alkoholextrakt von Birkenblättern, von Nadeln der Douglas-Kiefer und der „normalen“ Kiefer.
- Cold Hawaii Bernstein, Thisted Bryghus, Dänemark: Enthält keinen Hopfen. Bernsteinfarben, filtriert mit der eigenen Lagerbierhefe des Thisted Bryghus vergoren. Die Grut setzt sich zusammen aus Alkoholextrakt von einheimischem Johanniskraut, Beeren des Sanddorns (Sea Buckthorn) und Blättern des Gagelstrauchs (Sweet Gale).
- Koyt, Brauerei Jopen, Haarlem, Niederlande: rotbraunes Starkbier mit unbekannter Grut.
- Grut, Gruthaus Brauerei, Münster: Witbier belgischen Typs als Basis und als Kräutermischung Gagel, Wacholder, Kümmel, Hopfen, gebraut in Belgien bei der Brauerei Anders.
- Schwarzes Schaf, G'Bräu, Berlin: naturtrüb, untergärig, als Grut Gundermann, Beifuß, Schafgarbe, energetisiertes Wasser, Wildkräuter, kein Hopfen. Auch als Brüllender Bock.
- Wilde Nessel, G'Bräu, Berlin: naturtrüb, untergärig, als Grut Gundermann, Beifuß, Brennnessel, energetisiertes Wasser, Wildkräuter, kein Hopfen.
- Stolz Blüte, G'Bräu, Berlin: naturtrüb, untergärig, als Grut Gundermann, Beifuß, Holunderblüte, energetisiertes Wasser, Wildkräuter, kein Hopfen.

### Der internationale Grutbiertag am 1. Februar

2013 begründete die Beau's Brewery, Vankleek Hill, Ontario, USA, den internationalen Grutbiertag. 2018 und damit nur fünf Jahre später waren fast 60 Craft Brauereien aus neun Ländern beteiligt, darunter Kanada, die USA, Deutschland, Australien, Neuseeland, Irland, Finnland, die Niederlande und Südafrika. Als deutsche Teilnehmer beteiligten sich Kemker aus Lienen, Braukunstwerk und Gruthaus aus Münster.

Um möglichst umfassende Informationen über das moderne Grutbier weltweit zu erhalten, führte der Autor eine nicht repräsentati-



### Brauen des Gemeinschaftssudes Orpheus Gruit in der Brauerei Rhombus in Bulgarien

ve Umfrage unter den Brauereien durch, die sich am International Gruit Day beteiligen. Hier die wichtigsten Auswertungen.

#### ■ Grutbier Hot Spot USA

Die Republic Brewing Company, Republic, Washington, USA, hat in den sieben Jahren seit Bestehen der Brauerei zwei Grutbiere gebraut: den „Winter Warmer“ mit Schafgarbe, Kardamom und Eisenkraut sowie ein Porter mit Fichtennadeln, Wacholder, schwarzem Pfeffer und Kardamom.

George „Butch“ Heilshorn, Inhaber und Braumeister der Earth Eagle Brewings, Portsmouth, New Hampshire, USA, ist Autor des Buches „Against all hops“ [1]. Es enthält Rezepte für zwölf Grutbiere und vieles mehr. Heilshorn braut Grutbiere mit und ohne Hopfen. Er nutzt Wildkräuter, die im 80 km Umkreis von der Brauerei zwischen April und Oktober wachsen. Andere Zutaten sind Wurzeln, Blumen, Blätter, Früchte, Rinde, Zweige, Pilze, Seegrass und Seetang. Damit interpretiert er bekannte Bierstile neu und wandelt sie in Grutbiere um. Die Zugabe der Grut erfolgt beim Würzekochen.

Die Scratch Brewing Company, Ava, Illinois, USA, braut viele Biere mit unterschiedlichen Rezepten ohne Hopfen und setzt dazu die Pflanzen ein, die sie auf ihrer Farm rund um die Brauerei anbaut. Die Grutgabe erfolgt am Kochbeginn.

Stone's Throw Brewing, Little Rock, Arkansas, USA, setzt Tulsi – auch Tulasi, Königsbasilikum oder Heiliges Basilikum genannt – als Grut ein.

Die Bellwether Brewing Company, Spokane, Washington, USA, braute ihr Gruit Ale eher als Unfall, aus Pflanzen aus dem Garten und anderem Essbarem, das gerade zur Verfügung stand.

The Brewers Collective, Bay Shore, New York, USA, braut viele Grutbiere mit den klassischen Kräutern Gagel, Schafgarbe,

Wacholder, Holunder, Salbei, aber auch andere Biere, z. B. karamellierter cheese pumpkin, mit einer in Long Beach angebauten Kürbissorte oder Hibiskusblüten, Salbei, Zitronenmelisse, Heidekräutern und Trieben der Fichte.

#### ■ Grutbier aus Kanada

In Kanada verhält es sich ähnlich wie in Deutschland – um es „Bier“ nennen zu dürfen, muss das Getränk Hopfen enthalten – wie viel davon ist nicht definiert. Als Grut dienen der The Second Wedge Brewing Co., Uxbridge, Ontario, Kanada, Wacholderbeeren, geriebene Engelwurz, getrocknete Orangenschalen, Koriander, Cassis und Kardamom.

Die Wellington Brewery, Guelph, Ontario, Kanada, hat anlässlich des International Gruit Day 2018 ein New England Style IPA ohne Hopfen, dafür aber mit Beifuß, Bittermelone, Grapefruit und Orangenschalen gebraut.

Haliburton Highlands Brewing, Haliburton, Ontario, Kanada, braut kein Grutbier nach festem Rezept. Es gab aber bereits mehrere Varianten von „Garden Gate Fruit“, ein hellbraunes Ale mit selbst geerntetem Honig und Schafgarbe. Als Varianten dienen zusätzliche Zutaten, gelegentlich auch ein wenig Hopfen zur Stabilisierung, maximal 5 IBU.

Beaus All Natural Brewing Company, Vankleek Hill, Ontario, Kanada, die Gründer des Gruit Day, haben ein Four Flower Gruit mit Rotklee, Wohlgenuth, Geißblatt, Holunderblüte und Hopfen (Perle) im Sortiment.

Die einzige nicht-nordamerikanische Brauerei, die auf die Umfrage des Autors geantwortet hat, ist Nevel Artisan Ales, Nijmegen, Niederlande. Die Niederländer brauen ein milchsaures Grutbier „Weder“ ohne Hopfen, aber mit getrockneten Kräutern gekocht: Gagel, Schafgarbe und Beifuß.

## ■ Europäische Grutbier-Variationen

Weitere interessante Grutbiere und ihre Kräuter – eine Auswahl ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

Verschiedene Hanfbiere aus dem Brauhaus in Wädenswil, Schweiz, von der Berliner Bier-Company, der Schremser Brauerei aus Weitra, Österreich, der Gruthaus Brauerei in Münster und der Brauerei Locher AG im Appenzell in der Schweiz.

De vierde Wijze von der Grolsche Bierbrouwerij, Boekelo, Niederlande, ist ein Bier mit Koriander und Aprikosen.

Das Alba Scots Pine Ale der Williams Bros. Brewing Co. aus dem schottischen Glasgow wird ohne Hopfen, dafür aber mit Kiefernäzweigen und Fichtensprossen gebraut.

Kiesbyes Bierkulturhaus, Obertrum bei Salzburg, braut jährlich eine Edition seines Waldbieres mit einer neuen Zutat des Waldes. 2019 war es die Elsbeere.

Im Pink Panther der Braustelle Köln sind Hibiskusblüten enthalten.

Gruit Kopernikowski der Brauerei Kormoran, Olsztyn, Polen wird mit Lavendel, Wacholder und Wermut aromatisiert.

Das Grozet Gooseberry Ale der Williams Bros. Brewing Co. aus Glasgow, Schottland, wird gebraut mit Stachelbeeren, Gagel und Hopfen.

Vom Gageleer der De Proefbrouwerij, Lochristi, Belgien, gibt es drei Varianten mit Gagel.

Spent Brewers Collective, Berlin, hat wechselnde Grutbiere im Sortiment, z.B. Vanilla Tripel Gruit 2015 mit Wermut und Bourbon-Vanille oder 1312 Spent Herbst Gruit 2014 mit zwölf verschiedenen Kräutern.

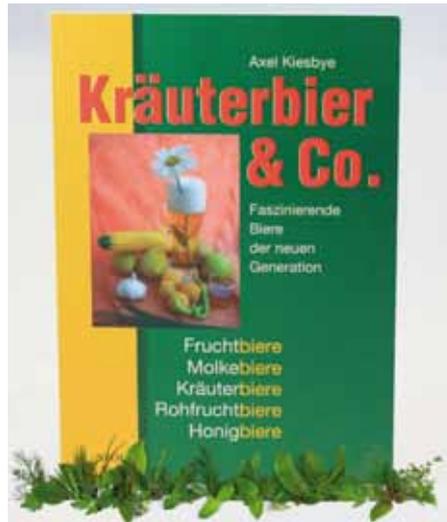
Die Gentse Gruut Stadtsbrouwerij, Gent, Belgien, braut mehrere Grutbiere mit nicht näher spezifizierten Kräutermischungen.

Das Roerdaler Gagelbier von Schurenhof, Vlodrop, Niederlande, wird – wie der Name schon sagt – mit Gagel verfeinert.

## ■ Technik des modernen Grutbierbrauens

Wie früher kann die Grut im Laufe der Kochung, aber auch während der Gärung und Reifung zum Einsatz kommen. Wie es im Einzelfall passiert, hängt von den individuellen Voraussetzungen ab.

Geändert hat sich allerdings die Herstellung und die Zusammensetzung der Grut. Kein modernes Beispiel verwendet dagegen Harz, Malzkonzentrate, Spelzen oder Mik-



Eine der Quellen für historische und moderne Grutbiere: **Kräuterbier & Co. von Axel Kiesbye**

roorganismen in der Grut. Sie ist heute eine reine Würzmischung.

## ■ Inspirationsquellen für Grutbiere

Stephen Harrod Buhners Meisterwerk „Sacred and Herbal healing beers“, erschien 1998 in den USA und löste eine Experimentierfreudigkeit ohnegleichen aus [2]. Über 300 Seiten mit Kräuterbier-Rezepten und über 200 Seiten mit Wissenswertem über die Kräuter, Wurzeln und Gewürze dieser Welt machen das Buch zu einem „Muss“ für jeden Kreativbrauer.

Axel Kiesbye sammelte in seinem ebenso kreativen Buch „Kräuterbier & Co.“ Biere und Zutaten aus der ganzen Welt in tabellarischer Form. In Kiesbyes Buch finden sich zahlreiche Beispiele für Kräuter- und Gewürzbiere [3].

Nie verloren ging in Belgien die Tradition des Witbieres. Sie ist heute genauso lebendig wie in früheren Jahrhunderten – und nicht nur dort, zahlreiche Brauereien weltweit brauen heute Witbiere.

## ■ Zusammenfassung

Der Begriff Grutbier stammt originär aus Nordeuropa. Biere, die unter die Definition des Grutbieres fallen, waren jedoch auf allen Kontinenten anzutreffen.

Die am häufigsten als Zutaten von historischen Grutbieren genannten Kräuter und Gewürze sind: Gagel, Porst, Kümmel und Lorbeer. Auch in modernen Grutbieren sind diese – bis auf dem Porst aufgrund seiner Wirkung als Droge – häufig anzutreffen. Der Hopfen gehörte sicherlich nicht zu den häufigsten Zutaten der Grut, sein Einsatz ist jedoch durch mehrere Quellen belegt. Auch unter den modernen Grutbieren gibt es Varianten mit und ohne Hopfen.

Die historische Grut diente im Gegensatz zur modernen nicht nur zum Würzen von Bier. Ferner enthielt sie zumindest vielfach auch Malzkonzentrat zur Würzebereitung sowie Mikroorganismen und diente dazu, die Gärung in Gang zu bringen.

Hinsichtlich des Zeitpunktes der Zugabe der Grut finden sich in der Historie wie in der Moderne dieselben Möglichkeiten. Sie kann während der Würzekochung, zur Gärung oder zur Reifung erfolgen. Auch Kombinationen dieser Möglichkeiten waren und sind anzutreffen.

Zumindest in Deutschland, den Niederlanden und Belgien waren und sind die zum Bierbrauen verwendeten Würzmittel auch ein entscheidendes Instrument wirtschaftlicher und politischer Macht. In vielen Regionen sicherten Grutrechte den Landesherren erhebliche Einnahmen. Mit dem Aufkommen des Hopfenbieres verschwand zwar das Grutrecht – doch der Einfluss der Obrigkeit auf die Würzmittel des Bieres blieb durch neue gesetzliche Regelungen, wie das Reinheitsgebot und die Biersteuer, erhalten.

Bis zum 13. Jahrhundert war der Hopfen eines unter vielen möglichen Würzmitteln des Bieres. Seither begann er zum dominierenden Würzmittel des Bieres zu werden. Doch die Grutbiere verschwanden keineswegs über Nacht. Belege für ihre Existenz auch in Deutschland finden sich letztlich bis zum 3. Juni 1906, als das deutsche Reinheitsgebot per Gesetz im gesamten deutschen Reich zum endgültigen Verbot der Grutbiere führte.

Doch diese restriktive Haltung gilt eben nur für Deutschland – und auch für Griechenland. In anderen Regionen wie in Belgien starben die Grutbiere in Form von Witbier, Saison und anderen Bierstilen niemals aus. Gleiches gilt für einige afrikanische Länder.

Und das Grutbier findet eine weitere Parallele zu vielen klassischen Bierstilen wie dem India Pale Ale oder dem Porter. Es war lange Zeit in Deutschland und im Großteil der Welt ein vergessener Bierstil – bis das Craft Bier-Zeitalter kam und ihn wieder erweckte. ■

## ■ Literatur:

1. Heilshorn, B.: Against All Hops. Techniques And Philosophy For Creating Extraordinary Botanical Beers, Page Street Publishing Co., Salem, MA, USA, 2017.
2. Buhner, S. H.: Sacred and herbal healing beers. Brewers Publications, 1998.
3. Kiesbye, A.: Kräuterbier & Co., Stolz Verlag, Düren, 1. Ausgabe, 2003.